

# Lady in Colours 2024

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **32**
- SRM **4.7**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (83.3%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	0.2 kg (8.3%)	82 %	14
Ziarno	Weyermann - Wheat Malt	0.2 kg (8.3%)	85 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	2.5 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	2.5 g	40 min	11 %
Gotowanie	Amarillo	2.5 g	40 min	9.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	2.5 g	30 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	10 min	11 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Belle Saison	Ale	Suche	10 g	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kolendra	6 g	Gotowanie	15 min